RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Louis Durand
Saint-Vaury

MENU

la CREUSE le Département

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Lundi

Rosette ou salade coleslaw « Fait Maison »

Brochette de poisson

Haricots beurre « Fait Maison »

Yaourts nature

Salade de fruits

Mardi

Endives noix et pommes « Fait Maison »

Torti sauce lentilles « Fait Maison »

Salade verte

Creme dessert vanille « Fait Maison »

Mercredi

Macedoine de legumes « Fait Maison »

Chipolatas

Ratatouille

Fromage

ON MANGE LOCAL

Jeudi

Salade de riz « Fait Maison »

Escalopes de dinde à la crème « Fait Maison »

Brocolis

Salade verte

Fondant au chocolat « Fait Maison »

Vendredi

Salade de haricots verts « Fait Maison »

Steak haché de veau

Pommes de terre sautées « Fait Maison »

Fromage

Fruit

« Fait Maison »	Fait maison	ON MANGE LOCAL	produit local
	Poisson issu de la pêche durable		viande porcine française
	viande bovine française		viande de veau française
	Produit bio		volaille française
Origine U.E.	viande issue de l'union européenne		

Les aléas de livraison ou de disponibilité des produits peuvent nous amener à modifier le menu. Merci de votre compréhension

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride, sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg /kg ou 10mg/l(exprimés en S02), lupin, mollusques. Se référer au tableau affiché à l'entrée du restaurant scolaire.

Le Principal	La Gestionnaire	Le Chef de cuisine
Brahim AÏSSA	Angélique BONNIN	Dominique BOUCARD-PORRU